

スクリーンプレス



機種名

信和エンジニアリング
SRE-150S

特徴

- ・水さらした魚肉を脱水します。
 - ・他機器との併用により、原魚の解体からすり身の製造まで試作ができます。
 - ・製造したすり身を用いた加工品の試作にも調味加工機器が利用できます。
- ※他の機器については別途利用申請が必要です

【加工例】

スケトウダラすり身の脱水

脱水前



脱水後



【主な仕様】

- ・処理量：50～110 kg/h 程度
- ・外形寸法
幅 1460×長 480×高 1420 mm 程度

料金等

使用料金：250 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。